

Identités et changements techniques liés à la culture du *rooibos* en Afrique du Sud

Localisation et circulation des savoir-faire en Afrique

Maya Leclercq, 19 mars 2009

Colloque « Localisation et circulation des savoir-faire en Afrique »
19-20 mars 2009, Aix-en-Provence, France



PLAN DE LA PRÉSENTATION

- I. Introduction: contexte général de la production de rooibos, problématique et méthodologie
- II. L'origine de la production du rooibos
- III. Etude technique de la collecte des graines et de la fermentation du rooibos
- IV. Changements récents à l'origine de nouvelles identités

Un produit local...

- Légumineuse endémique au sud-ouest de l'Afrique du Sud
- Cultivé à plus de 95%
- Fermentation du rooibos (sur le *tea court*)
- Volonté de valorisation



Réunit les caractéristiques d'un produit local ou produit de terroir (Bérard et *al.*, 2004)



Plant de rooibos cultivé

...issu de la mondialisation

Mondialisation: flux de personnes, de technologies, d'argent,
d'informations et d'idées

« Il y a bien sûr eu à différentes périodes de l'histoire de l'humanité des disjonctions entre les flux de ces objets, mais la vitesse, l'échelle et le volume de chacun de ces flux sont aujourd'hui tels que ces disjonctions sont devenues centrales. (Appadurai, 1990). »

Rooibos: accélération des flux à partir de la dérégulation du marché en 1993

Problématique

A partir du point de vue des acteurs d'une production locale, quelles sont les implications de l'accélération de ces flux en termes de nouvelles stratégies, valeurs, identités, ou pratiques produites localement?

A partir de l'analyse technique et historique du rooibos, quelles sont les nouvelles identités produites localement?

Plan de la zone de production



Un héritage Khoisan?

- Aucune référence connue avant le début du 20^{ème} siècle
- Devient un produit marchand vers 1905
- Début de la culture dans les années 1930



La construction d'un produit agricole sud-africain

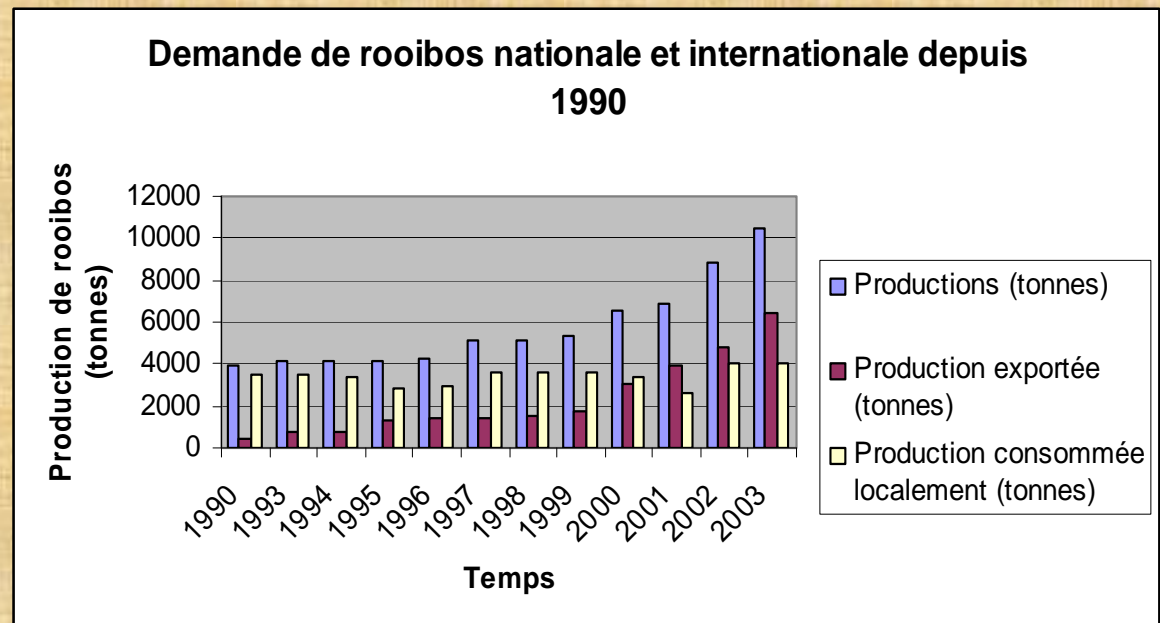
- Effondrement du marché après la seconde guerre mondiale
- Etablissement du *Control Board* en 1954, exclusivité de la production pendant 40 ans
- Démantèlement en 1993



Photo des membres du premier *Control Board*

Contexte actuel: accroissement des « flux »

- Multiplication des acteurs:
 - Développement des usines de transformation
 - Expansion de la zone de production
 - Mise en place de plusieurs coopératives de petits producteurs *coloured*
- Accroissement du marché de l'export
- Amélioration des techniques de production
- Extension des réseaux d'information (internet...)...



Les acteurs de la production du rooibos

- Producteur de la zone traditionnelle
➔ Région de Clanwilliam
- Petits producteurs organisés en coopérative
➔ Développement du marché du Commerce Equitable
- Producteurs de la zone d'extension
➔ Acteurs apparus récemment sur le marché

III. Collecte des graines et fermentation du rooibos

La collecte des graines



Fouille de la fourmilière par ouverture des chambres de la couche supérieure



Estimation de la collecte du jour après tamisage

La collecte des graines

- Besoin en graines à partir des années 1930
- Technique évoluée très peu
- Maîtrisée par les populations *coloured*
- Activité « de loisir »

III. Collecte des graines et fermentation du rooibos

La découpe du rooibos



III. Collecte des graines et fermentation du rooibos

La fermentation du rooibos



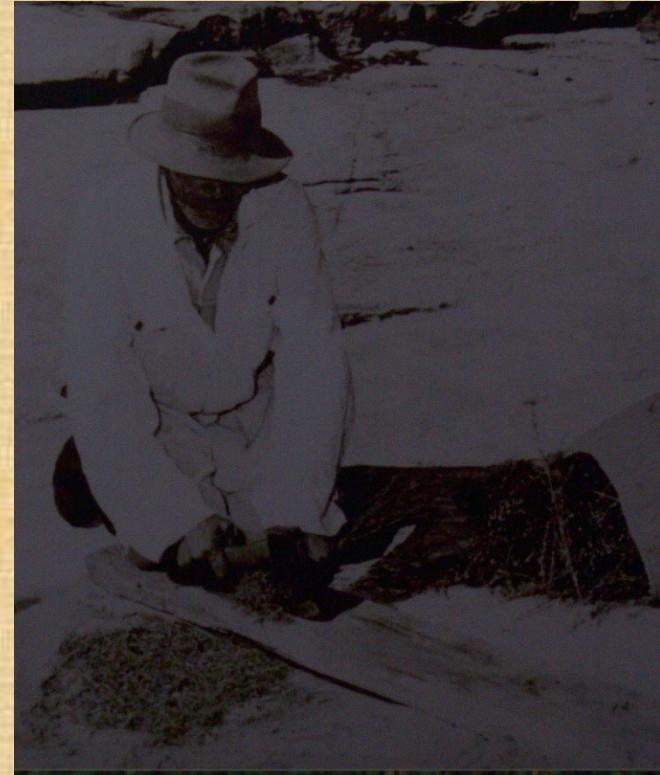
Rooibos en train de sécher

Rooibos après fermentation

Rooibos après la découpe

La fermentation du rooibos

- Origine inconnue
- Technique qui a beaucoup évolué
- Première machine à découper le rooibos dans les années 1950
- Savoir-faire Afrikaner mais de plus en plus délégué



Découpe du rooibos à la hache dans les années 1930
(photo: musée de Clanwilliam)

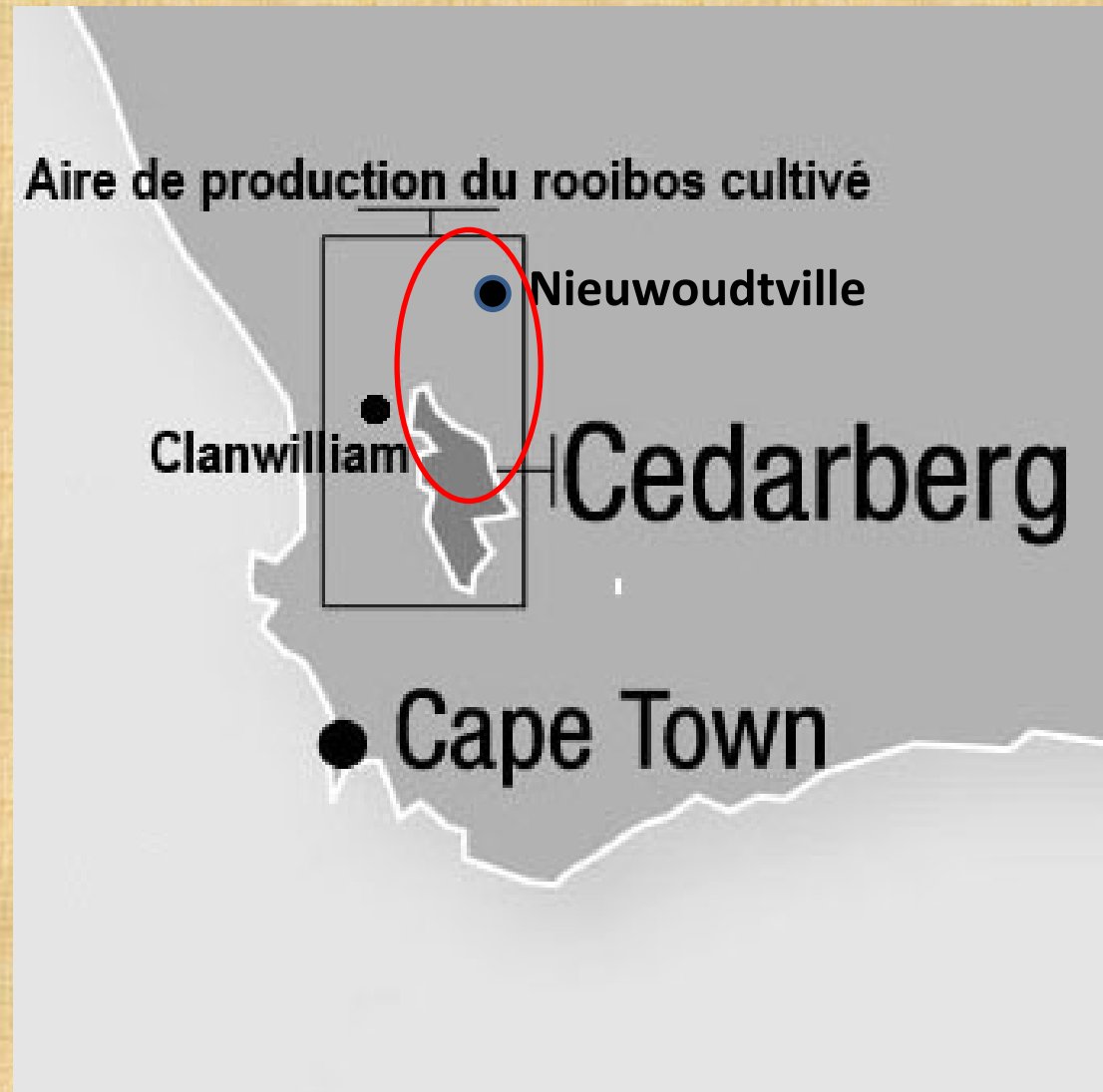
Localisation des savoir-faire parmi les acteurs

Ces changements techniques ont aboutit à la:

- Reconnaissance du savoir-faire *coloured* concernant la collecte des graines
 - Délégation du savoir-faire de fermentation aux ouvriers *coloured* sur la ferme
- => Apparition d'une nouvelle identité technique parmi les ouvriers *coloured*, renforcé par le développement du travail saisonnier (afflux d'une main d'œuvre non qualifiée)

Localisation des savoir-faire dans l'espace

- Savoir-faire de collecte des graines concentré dans la zone de Nieuwoudtville
- Majorité des tea court se trouvent dans la zone de production traditionnelle
- Certains acteurs commencent à parler d'un « terroir », dans la zone traditionnelle de production



Processus de valorisation

- Multiplication des certifications
- Marques locales

Volonté de démarcation :

- des coopératives de petits producteurs par le commerce équitable
- des producteurs traditionnels par le développement de marques locales
- De l'ensemble des producteurs qui veulent protéger leur ressource par une IG

Conclusion

La mondialisation aboutit ainsi à :

- une diversification des stratégies, la reconnaissance des savoir-faire, et une volonté de mieux valoriser cette ressource
- mais aussi au développement des tensions envers certains groupes de producteurs et à la marginalisation des ouvriers agricoles

Conclusion

La trajectoire technique et historique du rooibos montre que cette ressource est devenue progressivement un produit alliant un héritage Khoisan et des savoir-faire techniques développés par les Afrikaner et les Coloured

Une femme de producteur:
« Il n'y a rien de plus sud-africain que le rooibos. Pas même le biltong » (viande séchée). Février 2009